

2254B

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成27年12月3日(木)

阪急幼稚園

2254B

食	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	＜主食＞クリスマスピラフ				①米×は具・白米持参	
	米(国産)		65			
	炊込バターライス		20	乳・大豆	②混ぜご飯×は具・白米持参	
	ドライパセリ		0.1		③乳製品×は、別炊きクリスマスピラフ	
					(玉ねぎ5g 人参3g コーン5g 8529 鶏ミンチ10g 米65g 水92g カレー粉0.05g チキンコンソメ1.2g 塩0.1g)	
			料理合計			
	＜主菜＞フライドチキン				おがず×は持参	
	鶏肉		60			
	鶏がらスープ		0.8		食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤	
	片栗粉		6		なたね油	
	油		6			
			料理合計			
	＜副菜＞カラフルサラダ				おがず×は持参	
	赤ピーマン		2		赤ピーマン(AL) / kg	
	ブロッコリー		25		キャベツ(L8玉) / Kg	
	キャベツ		20		レモン・醸造酢・香料	
	コーン		5			
	レモン果汁		0.3			
	穀物酢		0.6			
	砂糖		0.5			
	塩		0.05			
	醤油		0.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	オリーブ油		0.5			
			料理合計			
	＜汁物＞スープ				汁物×は持参	
	白菜		20		白菜(L6玉) / Kg	
	さつまいも		15		さつまいも / Kg	
	小松菜		5		こまつな	
	水		120			
	チキンコンソメ		1.6	小麦・大豆	食塩・糖精(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
			料理合計			
	＜デザート＞クリスマスデザート(かぼちゃケーキ)				小麦菓子×はケーキ無し、ミニゼリー2個	
	小麦粉		20	小麦		
	片栗粉		2			
	ベーキングパウダー		1.6			
	豆乳		25	大豆	コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル	
	砂糖		5		大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水	
	かぼちゃ		8			
			料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳		100	乳	生乳	
	じゃこ		1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
	麦茶		0.5			
			小計			

平成27年12月7日(月)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主食＞かぼちゃミンチフライ			①小麦パン×は鶏肉の甘酢あんに変更 8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)	
	国産かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆		かぼちゃ(33.5)・パン粉生(10.4)・でんぷん(7.0)・豚肉(6.6)・パン粉乾(6.2)・玉葱(3.4)・砂糖(3.1)・ラード(1.9)・水あめ(1.2)・キャッサバ(1.0)・ガスーヌ(0.6)・大豆たん白(0.4)
	油	6		おかず×は持参	なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞和風マカロニサラダ			①マヨネーズ×小麦麺×は マヨネーズ・マカロニなし、 マロニー5g・その他の野菜・ドレッシングのみに変更	
	ファンタジーマカロニ	5	小麦		
	塩	0.1			
	玉ねぎ	10			
	人参	5			
	胡瓜	5			
	コーン	5			
	カオイトレッシング青じそ	1			
	マヨネーズ	4	卵・大豆	②おかず×は持参	きゅうり(AS)／Kg 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
		料理合計			
	＜主食＞ロールパン			①小麦×は持参	
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆		小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6～10月)・イーストフード・V.C・香料
		料理合計		②乳パン×麦ロール提供	
	＜汁物＞スープ				
	ほうれん草	5		汁物×は持参	さつま芋／Kg えのきだけ(A)(100g)／P
	さつま芋	15			
	えのき	4			
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆		食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
	じゃこ	1	大豆		かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		小計			

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主食＞チキンカレー				
	米（国産）	65		①米×は白米持参(カレールーのみ提供)	
	鶏肉	15			
	玉ねぎ	25			
	人参	15		②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)	
	じゃが芋	15			じゃがいも（皮むき）／kg
	油	1			なたね油
	水	110			
	カレーフレーク	17.5			でん粉・食用油脂（パーム油・なたね油）・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
		料理合計			
	＜副菜＞ソーセージのサラダ			おかず×は持参	
	フィッシュソーセージ	8	小麦・大豆		すけそうだら（36.29）・植物油・なたね油（8.13）・小麦たんばく（3.85）・とうもろこしでん粉（2.79）・大豆たんばく（1.55）・食塩（1.37）・上白糖（0.85）・たまねぎ（0.22）・植物油・調合油（0.22）・こしょう・白（0.12）・かつおだし（0.08）・穀物酢（0.07）・パン酵母（0.02）・キャッサバでん粉（6.16）・D-ソルビトール（2.42）・炭酸カルシウム（1.21）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.93）・着色料（クチナシ）（0.04）・香辛料抽出物（0.01）・香料（0.01）・水（33.66）
	キャベツ	30			キャベツ（L8玉）／Kg
	コーン	10			
	ほうれん草	5			
	醤油	1.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
	穀物酢	1.2			
	砂糖	0.5			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	みりん	0.3			
		料理合計			
	＜デザート＞りんごかん				
	寒天	0.4			
	水	45			
	アップルジュース	15			りんご
	砂糖	5			
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
	じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			
		小計			
	＜1日合計＞	主食			
		副食			
		合計			

平成27年12月10日(木)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
昼食	＜主菜＞牛肉と根菜の信州煮				おかず×は持参		
	牛肉		15				
	牛肉		10				
	ごぼう		8				
	玉ねぎ		35				
	人参		15				
	大根		30				
	油		2			だいこん(葉なし)／kg	
	水		50			なたね油	
	出し		0.7	さば		さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	合わせ麦みそ		8	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
	砂糖		2				
	みりん		5.5			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	料理合計						
	＜副菜＞ちくわの天ぷら				①小麦天ぷら×は天ぷら無し、 ちくわの素揚げで青のりを散らす。 ②おかず×は持参		
	ちくわ		30	大豆		いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)	
	青のり		0.05				
	小麦粉		3	小麦			
	油		3			なたね油	
	料理合計						
	＜主食＞麦入りごはん				米×は持参		
	米(国産)		53				
	押麦		2			大麦	
	料理合計						
	＜汁物＞すまし汁				①小麦麩×は、麩無し ②汁物×は持参		
	麩		2	小麦		小麦粉72%・グルテン28% 白菜(L6玉)／Kg	
	白菜		15				
	しめじ		4				
	水		120				
	出し		1.67	さば		さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	醤油		1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	塩		0.5				
	料理合計						
	＜その他＞牛乳・いりこ				牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳		100	乳		生乳	
	じゃこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
	麦茶		0.5				
	小計						

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主食>五目うどん			①小麦麺×はうどんなしマロニー30gに変更	
	うどん	120	小麦		小麦粉・食塩
	豚肉	10			
	豚肉	10			
	ごぼう	8			
	人参	10			
	玉ねぎ	25		②麺類×は麺・具持参	
	ほうれん草	10			
	水	150			
	だし昆布	0.3			だし昆布(まこんぶ)
	だし	2			かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
	醤油	6	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
	みりん	3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	塩	0.1			
		料理合計			
	<副菜>大根と胡瓜のさっぱり和え			おかず×は持参	
	大根	35			だいこん(葉なし)／kg
	胡瓜	5			きゅうり(AS)／kg
	しらす干し	1.5			いわし・食塩
	穀物酢	1.6			
	砂糖	0.8			
	醤油	1.2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
	醤油	0.4	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
	みりん	0.5			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
		料理合計			
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)				
	オレンジ	27			オレンジ
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		小計			

平成27年12月15日(火)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
昼食	<汁物>お雑煮				①卵つなぎ×は、かまぼこ無し		
	片栗粉		5				
	白菜		15				
	玉ねぎ		15				
	里芋		10				
	かまぼこ		5	小麦・卵・大豆			
	人参		5		②汁物×は持参		
	みつば		2				
	ゆず		2				
	水		120				
	出し		1.67	さば			
	醤油		1	小麦・大豆			
	塩		0.5				
	料理合計						
	<副菜>あべかわもち				①米×はおもち持参、きな粉のみ提供		
	もち米		30				
	きな粉		8	大豆	②きな粉×はきな粉持参、おもちのみ提供		
	砂糖		8				
	塩		少々				
	料理合計						
	<主菜>牛肉の野菜巻 (インゲン・人参)				①卵つなぎ×は 鶏の野菜巻に変更 (V532 鶏肉の野菜巻 下記※1)		
	牛肉の野菜巻220g P		22	小麦・卵・大豆			
	料理合計				②おかず×は持参		
	<副菜>炒めなます						
	大根		15		おかず×は持参		
	人参		7				
	れんこん		4				
	きざみ揚げ		2	大豆			
	油		1				
	砂糖		0.5				
	醤油		1.5	小麦・大豆			
	酒		0.5				
	出し		0.56	さば			
	水		40				
	穀物酢		2.5				
	塩		0.15				
	砂糖		0.8				
	料理合計						
	<副菜>きんとん				おかず×は持参		
	さつま芋		40				
	砂糖		3.5				
	料理合計						
	<副菜>黒豆				おかず×は持参		
	黒豆		10	小麦・大豆			
	料理合計						
	<副菜>ごまめ				おかず×は持参		
	じゃこ		1	大豆			
	水		0.3				
	砂糖		0.36				
	みりん		0.36				
	醤油		0.54	小麦・大豆			
	料理合計						
	※1 鶏肉の野菜巻		アレルギー代替用				
	鶏肉の野菜巻		26	小麦・大豆			